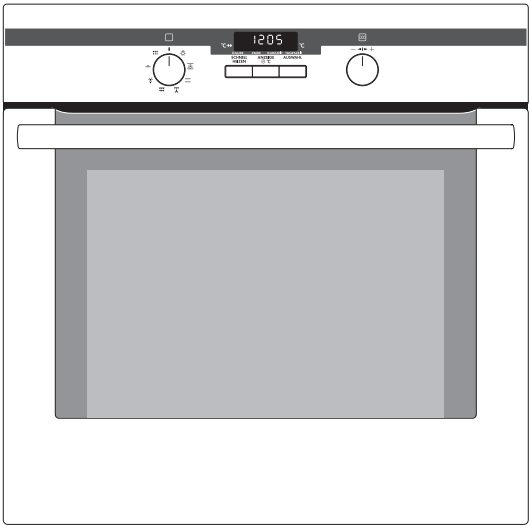
COMPETENCE B57415-4

Four électrique encastrable

Mode d'emploi

Downloaded from www.vandenborre.be



Downloaded from www.vandenborre.be

Chère cliente, cher client,

Veuillez lire attentivement la notice d'utilisation dans son intégralité et la conserver pour pouvoir la consulter ultérieurement.
Veuillez la transmettre à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Les symboles suivants sont utilisés dans ce document :

Consignes de sécurité
Avertissement : conseils pour votre sécurité personnelle.
Avertissement ! Pour éviter d'endommager l'appareil

Conseils généraux et pratiques

Informations environnementales

Downloaded from www.vandenhoute.be

Sommaire

Notice d'utilisation 5

Sécurité 5

Protection de l'environnement 7

Description de l'appareil 8
Vue d'ensemble 8
Bandeau de commandes 8
Equipement du four 9
Accessoires du four 9

Avant la première utilisation 10
Régler et modifier l'heure du jour 10
Premier nettoyage 11

Commande du four 12
Mettre le four en marche et l'arrêter 12
Préchauffage rapide (SCHNELLHEIZEN) 15
Fonctions de four 16
Placer la grille et la platine 17
Insérer/enlever le filtre à graisse 18
Accessoire antiadhésif 18
Fonctions de l'horloge 19
Fonctions additionnelles 25
- Désactiver l'affichage de l'heure 25
- Sécurité enfant du four 25
- Désactiver la sécurité du four 26

Conseils d'utilisation et guide des cuissons 27
Cuisson 27
- Tableau de cuisson 29
- Tableau des soufflés et gratins 33
- Tableau plats préparés surgelés 33

Faire rôtir 34
- Tableau de rôtissage 35

Grillades de surface 37
- Tableau des grillades 37

Décongélation 38
- Tableau de décongélation 38

Faire des conserves 39

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage et entretien 41
Façade du four 41
Intérieur du four 41
Accessoires 41
Filtre à graisse 42
Accessoire antiadhésif 42
Nettoyage avec pyrolyse 43
Gradins fils 44
Eclairage du four 45
Porte du four 46
Porte vitrée du four 47

Que faire si 49

Service après-vente 51

Downloaded from www.vandenborre.be

⚠ Sécurité

CE Cet appareil est conforme aux directives CE suivantes :
– directive 73/23/CEE du 19.02.1973 basse tension
– directive 89/336/CEE du 03.05.1989 relative à la compatibilité électromagnétique (CEM) y compris la directive de révision 92/31/CEE
– directive 93/68/CEE du 22.07.1993 relative à la certification CE

Sécurité de l'installation électrique

- Le branchement de l'appareil est du ressort exclusif **d'un technicien agréé par le concessionnaire.**
- En cas de dysfonctionnements ou de dommages sur l'appareil : dévissez les fusibles ou mettez l'appareil hors tension
- **Les réparations** de l'appareil sont du ressort **exclusif de spécialistes.** Les réparations inadéquates peuvent occasionner de graves dangers. Pour toute réparation, adressez-vous à notre service consommateurs ou à votre concessionnaire.

Sécurité pour les enfants

- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance pendant que l'appareil est en service.

Sécurité pendant l'utilisation

- Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la préparation de repas ménagers, donc pour la cuisson et le rôtissage des aliments.
- Attention lors du raccordement d'appareils électriques aux prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne doivent **pas** entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes ni être coincés dans la porte du four chaud.
- **Avertissement: Danger de brûlure!** L'intérieur du four est chaud pendant le fonctionnement.
- Si vous employez des ingrédients alcoolisés lors d'une cuisson, il peut éventuellement se former un mélange alcool-air facilement inflammable. Dans ce cas, ouvrez la porte avec précaution. Ne manipulez pas d'objets incandescents ou donnant des étincelles ni de feu.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils relatifs à l'acrylamide
Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut provoquer des problèmes de santé dus à l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire à basse température et de ne pas trop faire brunir les aliments.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Ne recouvrez pas le four avec du papier d'aluminium et ne posez pas de plaque à pâtisserie ou de marmite, etc. sur la sole du four au risque d'endommager l'émail du four sous l'effet de l'accumulation de la chaleur.
- Les jus de fruits qui s'égouttent des plaques à pâtisserie laissent des taches qui sont ensuite indélébiles. Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une plaque à fond creux.
- Ne posez pas de poids sur la porte du four.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsqu'il est brûlant. Cela pourrait endommager l'émail et provoquer des décolorations.
- N'exercez aucune pression, en particulier sur les rebords de la vitre frontale, au risque de la briser.
- Ne stockez pas d'objet inflammable dans le four. Ils pourraient s'enflammer lorsque le four est mis sous tension.
- Ne conservez pas d'aliments humides dans le four. Cela pourrait endommager l'émail.

Remarque relative au revêtement en émail
L'usage du four peut provoquer des modifications de la couleur du revêtement en émail qui n'influent aucunement sur la performance de l'appareil s'il est utilisé dans des conditions habituelles et en conformité avec les instructions d'utilisation. De ce fait, elles ne constituent pas une malfaçon entrant dans le cadre de la garantie.

Downloaded from www.vandenborre.be

Protection de l'environnement

Elimination du matériel d'emballage
Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.

Appareils usagés

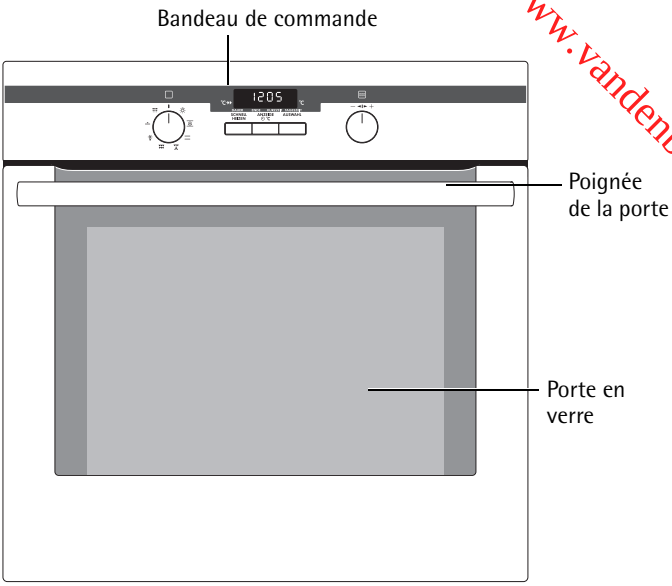
Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger.
Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

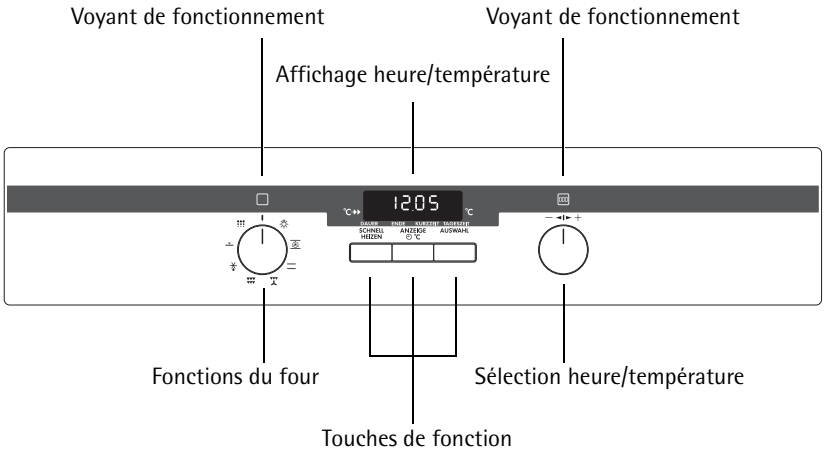
Downloaded from www.vandenborre.be

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

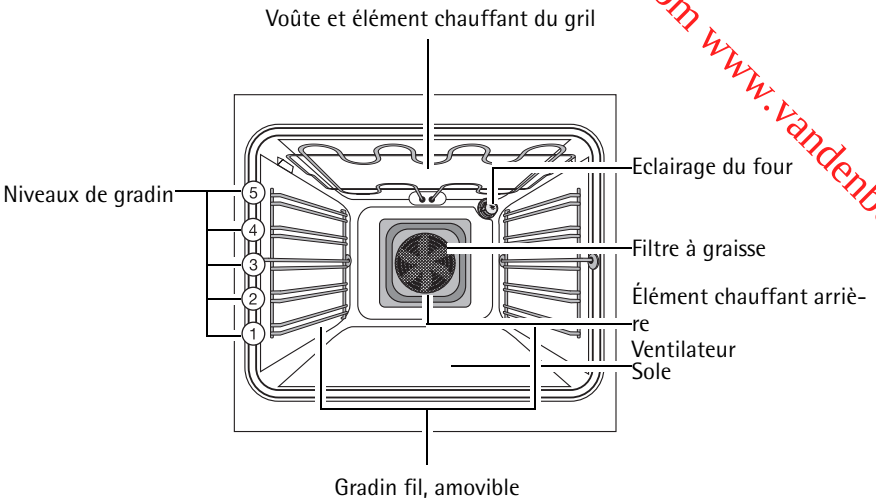


Bandeau de commandes



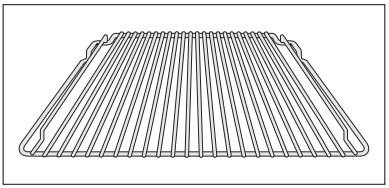
Downloaded from www.vandenborre.be

Equipement du four

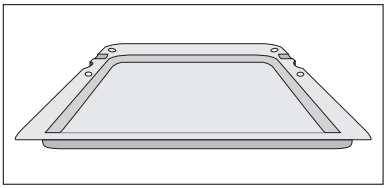


Accessoires du four

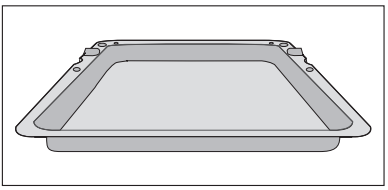
Grille
Pour plats, moules à gâteaux, rôtis et grillades



Plaque de cuisson antiadhésive
Pour cuire des gâteaux et des petits fours.



Plaque de cuisson multiusages antiadhésive
Pour cuire de succulents gâteaux, rôtis ou à utiliser comme plaque de cuisson ou comme lèchefrite pour recueillir les graisses.



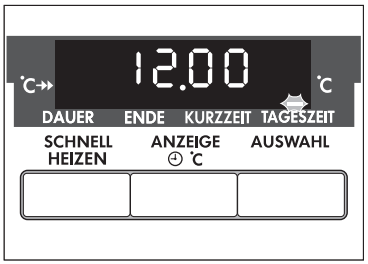
Downloaded from www.v

Avant la première utilisation

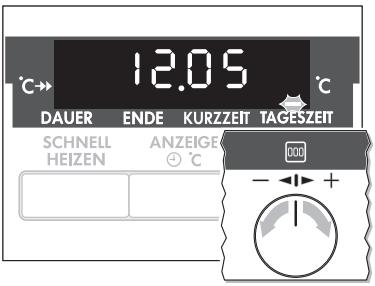
Régler et modifier l'heure du jour

Le four ne fonctionne qu'après le réglage de l'heure du jour.

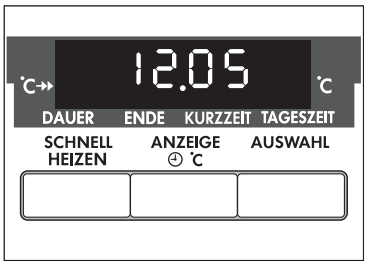
Après le branchement de l'appareil ou une coupure d'électricité, le voyant correspondant d'mise à l'heure clignote Heure (TAGESZEIT) automatiquement.



1. Pour modifier l'heure du jour, appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Heure (TAGESZEIT) clignote.
2. A l'aide de la manette + / — réglez l'heure du jour.



Après 5 secondes environ, le clignotement cesse et l'horloge affiche le nouveau réglage de l'heure



L'appareil est prêt à fonctionner.

L'heure du jour ne peut être modifiée que lorsque la sécurité enfant est désactivée et qu'aucune fonction de l'horloge Minuterie (KURZZEIT), Duree (DAUER) ou Fin (ENDE) qu'aucune fonction du four n'ait été sélectionnée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Premier nettoyage

Il est conseillé de nettoyer soigneusement le four avant la première utilisation.

Avertissement : Ne pas utiliser de produits détergents agressifs ou abrasifs ! La surface pourrait être endommagée.

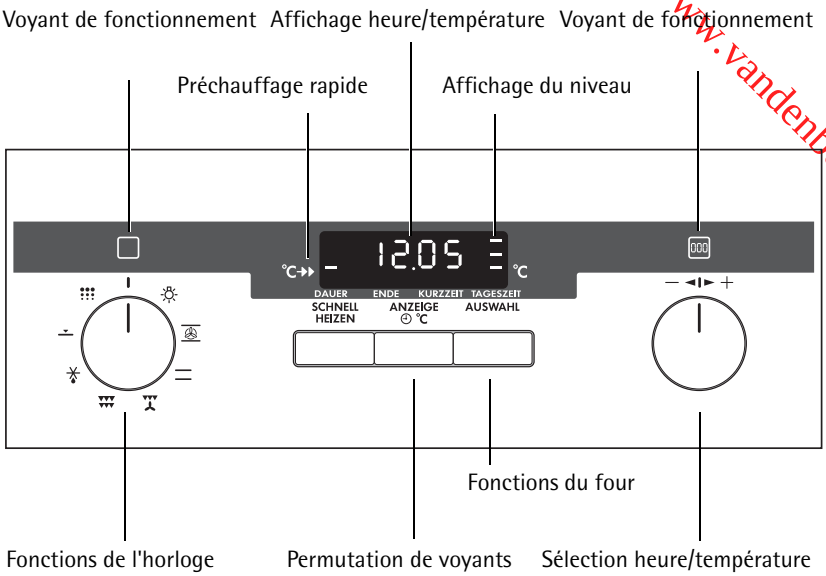
Utiliser les produits de nettoyage classiques vendus dans le commerce pour nettoyer les parties antérieures en métal.

1. Positionner l'interrupteur Fonctions four sur Eclairage.
2. Retirer tous les accessoires et la grille du four, les nettoyer à l'eau chaude avec un produit vaisselle.
3. Nettoyer également le four à l'eau chaude avec du produit vaisselle puis l'essuyer.
4. Passer un chiffon humide sur la partie avant de l'appareil.

Downloaded from www.vandenborre.be

Commande du four

Mettre le four en marche et l'arrêter



Mettre le four sous tension

Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur la fonction souhaitée. Le voyant de contrôle de fonctionnement s'allume. L'indicateur de la température affiche la température recommandée pour cette fonction.

Le four se met à chauffer.

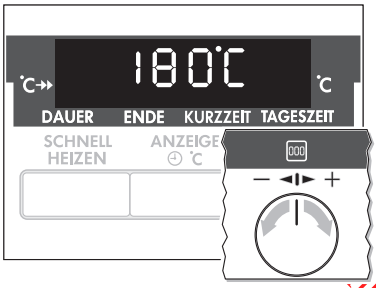
Lorsque la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore retentit.

Downlo

Modifier la température du four

Le sélecteur + / — permet d'augmenter ou de réduire la température.

Le réglage s'effectue tous les 5 °C.



bourre.be

Mettre le four hors tension

Pour mettre le four hors tension, positionnez le sélecteur des fonctions du four sur arrêt.

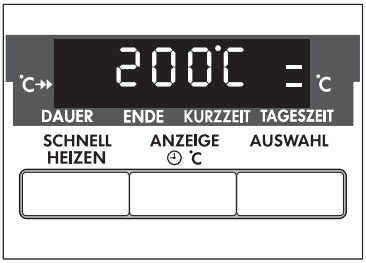
Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur se met en route automatiquement afin de maintenir les surfaces de l'appareil froides. Après avoir arrêté le four, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Il s'arrête ensuite automatiquement.

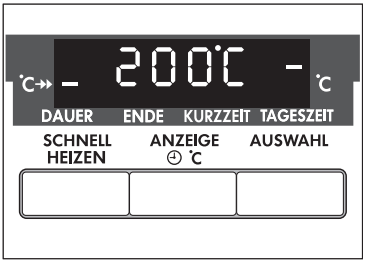
Downloaded f
norre.be

Affichage du niveau de préchauffage du four

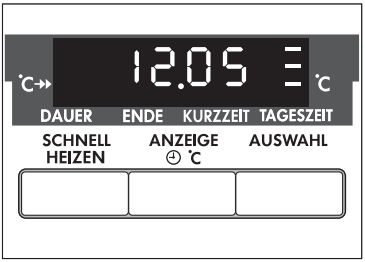
Indicateur du niveau de préchauffage
Après **activation** de la fonction four, les différents niveaux de préchauffage atteints par le four s'affichent les uns après les autres.



Indicateur de préchauffage rapide
Après **activation de la fonction préchauffage rapide** °C⏩, le clignotement de chacun des niveaux indique que la fonction préchauffage rapide est en fonctionnement. Le niveau s'allume dans le symbole °C⏩.



Indicateur de chaleur résiduelle
Après **désactivation** de la fonction four, les niveaux encore allumés affichent le niveau de chaleur résiduelle.



Downloaded from www.vandenborre.be

Préchauffage rapide (SCHNELLHEIZEN)

Après avoir sélectionné une fonction du four, la fonction additionnelle Préchauffage rapide (SCHNELLHEIZEN) °C→▸▸ permet de préchauffer le four vide en relativement peu de temps.

⚠ **Attention**: Ne mettez une préparation dans le four **qu'après que le cycle correspondant à la fonction Préchauffage rapide (SCHNELLHEIZEN) est terminée** et que la focntion du four en cours est correcte.

1. Sélectionner la fonction du four souhaitée (par ex. Voûte et sole). Eventuellement, modifiez la température proposée.
2. Appuyez sur la touche Préchauffage rapide (SCHNELLHEIZEN). Le niveau de chauffage situé à proximité du symbole °C→▸▸ s'allume.

   Les indications de niveaux de chauffage qui s'affichent les uns après les autres indiquent que la fonction Préchauffage rapide (SCHNELLHEIZEN) est activée.

   Lorsque la température requise est atteinte, les indicateurs de chauffage s'allument et leniveau situé à proximité du symbole °C→▸▸ s'éteint. Un signal retentit.

   Le four chauffe maintenant conformément à la fonction et à la température présélectionnées. Vous pouvez maintenant insérer la préparation à cuire dans le four.

ⓘ La fonction Préchauffage rapide (SCHNELLHEIZEN) peut se combiner aux fonctions du four Air pulsé Profi, Voûte et sole et Gril infratherm.

Downloaded from

Fonctions de four

Les fonctions du four suivantes sont à votre disposition:

Fonction Four		Utilisation	Elément chauffant/ventilateur
	Air pulsé Profi	Pour **faire cuire simultanément** sur plusieurs voire **trois niveaux** à la fois. Sélectionnez une température inférieure de 20 à 40 °C à celle de la fonction Voûte/sole.	voûte, sole paroi arrière élement chauffant, ventilateur
	Voûte et sole	Pour **faire cuire** et **rôtir** sur **un seul niveau**.	Voûte, sole
	Gril infratherm	Pour **faire rôtir** des morceaux de viande ou des volailles sur un seul niveau. Cette fonction est également appropriée pour **faire cuire des gratins** et **faire dorer le dessus des aliments**.	Gril, voûte, ventilateur
	Maxi-grill	Pour **faire griller** des aliments peu épais en **grande quantité** et pour **faire des toasts**.	Gril, voûte
	Gril	Pour **faire griller** des aliments peu épais devant être placés au **milieu de la grille** et pour **faire des toasts**.	Gril
	Décongélation	Pour **décongeler** par ex. des tartes, du beurre, du pain , des fruits ou d'autres **produits alimentaires congelés**.	Ventilateur
	Sole	Pour **faire cuire** des gâteaux avec **fond croustillant**.	Sole
	Pyrolyse	Pour effectuer le nettoyage pyrolyse du four. Cette fonction permet de brûler les résidus de salissures présents dans le four, qui pourront être éliminés dès que le four sera refroidi. Le four est porté à une température intérieure d'env. 500 °C.	Voûte, sole, gril, ventilateur

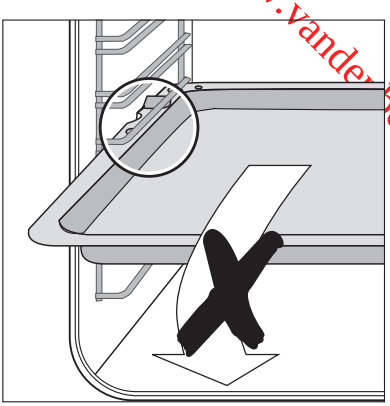
horre.be

Downloaded from www.vanderhoure.be

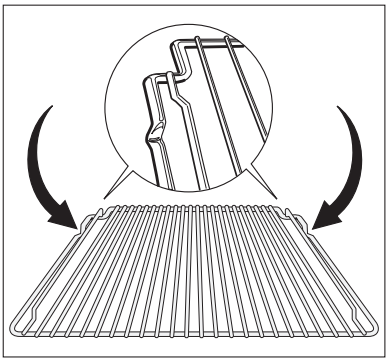
Placer la grille et la platine

Sécurité antibasculement
Les grilles sont pourvues à gauche et à droite d'un léger renfoncement. Ce renfoncement sert de sécurité antibasculement et doit toujours être orienté vers l'arrière.

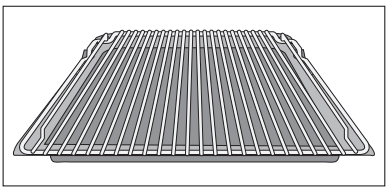
Mise en place de la platine du four :
La sécurité antibasculement doit être vers l'arrière.



Mettre la grille en place :
Placez la grille de telle façon que les deux rails de guidage soient orientés vers le haut. La sécurité antibasculement doit être orientée vers le bas et se trouver à l'arrière du four.

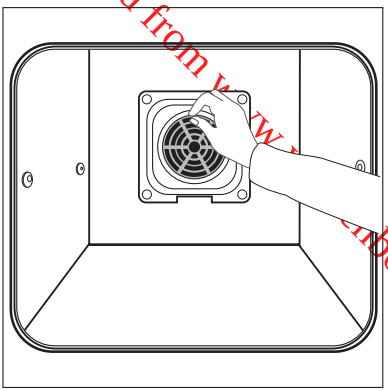


Placer la grille et la platine :
Lorsque vous utilisez simultanément la grille et la platine du four, placez la sécurité antibasculement précisément dans les renfoncements de la plaque.



Downloaded from www.manuborre.be

Insérer/enlever le filtre à graisse



N'utilisez le filtre à graisse que pour rôtir, afin de protéger l'élément chauffant arrière du four contre les éclaboussures de graisse.

Insérer le filtre à graisse
Saisissez la poignée du filtre à graisse et placez les deux fixations du haut vers le bas dans l'ouverture située sur la paroi arrière du four (orifice du ventilateur).

Enlever le filtre à graisse
Saisissez la poignée du filtre à graisse et retirez-le en le faisant glisser vers le haut.

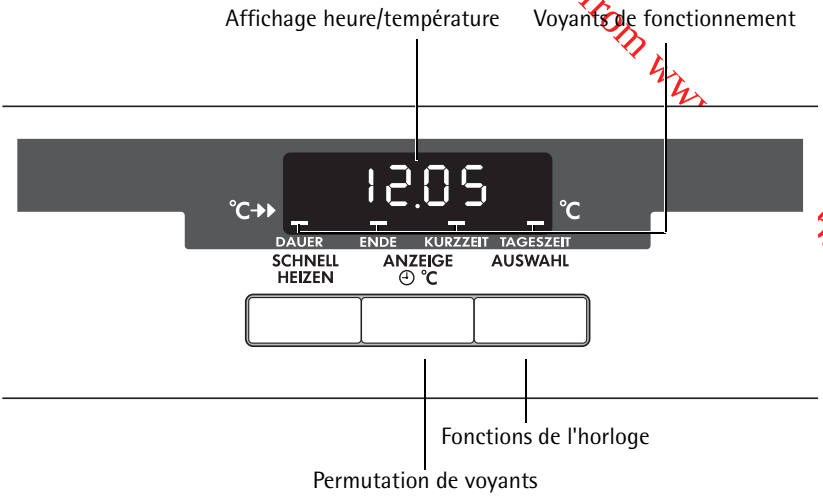
Accessoire antiadhésif

Pour conserver aussi longtemps que possible cet accessoire en bon état et pour qu'il reste facile à laver, observez les recommandations ci-après :

- Ne pas mettre les accessoires dans le four sans aliments.
- Ne pas placer les accessoires sur des zones de cuisson brûlantes : une surchauffe ponctuelle pourrait en affecter les propriétés antiadhésives.

Downloaded from www.

Fonctions de l'horloge



Duree (DAUER)
Pour régler la durée de cuisson.

Fin (ENDE)
Pour régler l´heure de fin de cuisson.

Minuterie (KURZZEIT)
Pour régler le minuteur. Un signal sonore retentit lorsque la durée sélectionnée est écoulée.
Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement du four.

Heure (TAGESZEIT)
Pour régler, modifier ou consulter l'heure.
(Voir également le chapître «Avant la première utilisation»).

hoire.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Remarques relatives aux fonctions de l'horloge

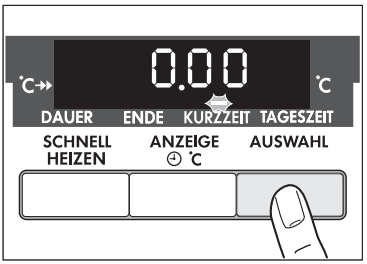
- Lorsqu'une fonction de l'horloge est sélectionnée, le voyant correspondant à cette fonction clignote pendant env. 5 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez, à l'aide du sélecteur + / — sélectionner ou modifier les heures souhaitées.
- Lorsqu'une heure est sélectionnée, le voyant correspondant à la fonction clignote encore une fois pendant env. 5 secondes. Le voyant correspondant à la fonction s'allume ensuite. A l'arrière plan, le compte à rebourg commence.
- Lorsque le processus correspondant aux fonctions de l'horloge Duree (DAUER) et Fin (ENDE) **est écoulé, le sélecteur des fonctions du four doit être positionné sur "0" .**
- La touche Affichage du niveau de préchauffage (ANZEIGE) ◷ °C permet de permuter de la température du four à l'heure dujour.

Savoir quelle est l'heure sélectionnée ou quel est le temps restant
Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que la fonction de l'horloge correspondante clignote et que l'heure sélectionnée ou le temps restant s'affiche.

Downloade
horre.be

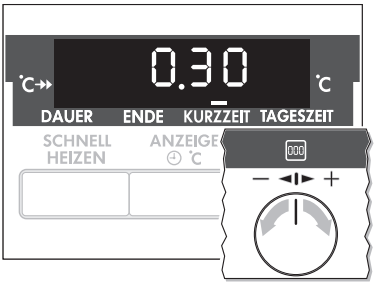
Minuterie (KURZZEIT)

1. Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL), jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Minuterie (KURZZEIT) clignote.



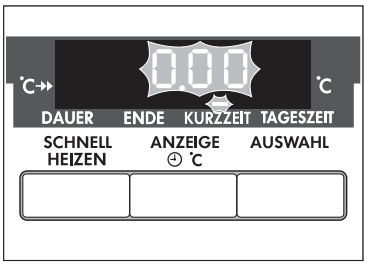
2. A l'aide du sélecteur + / —, sélectionnez le temps de cuisson souhaité (max. 99.00 minutes).

Le voyant correspondant à la fonction Minuterie (KURZZEIT) s'allume.



Un signal retentit lorsque 90 % du temps sélectionné est écoulé. Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit.

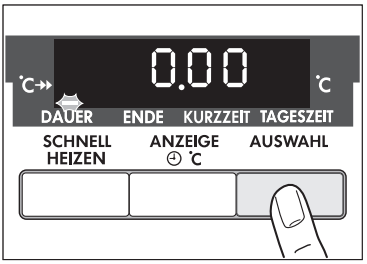
Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :
Appuyez sur n'importe quelle touche.



Downloadr

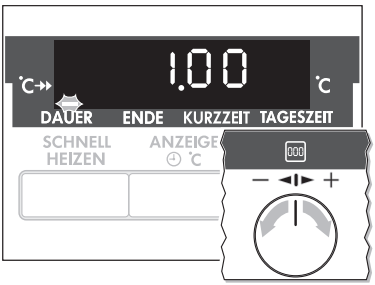
Duree (DAUER)

1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL), jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Duree (DAUER) clignote.

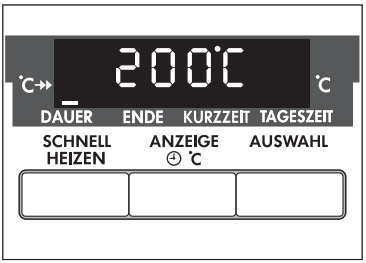


horre.be

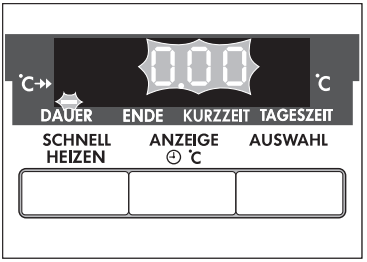
3. A l'aide du sélecteur + / —, sélectionnez le temps de cuisson souhaité (max. 99.00 minutes).



Le voyant correspondant à la fonction Duree (DAUER) s'allume et le four se met immédiatement à chauffeur.



Lorsque le délai est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.



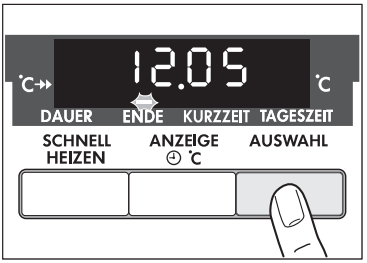
Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :

Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

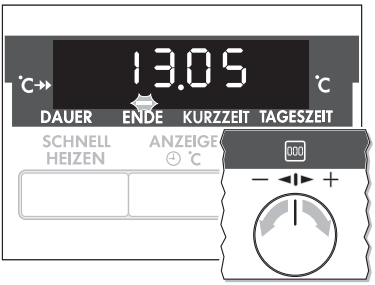
Downloaded f
hoire.be

Fin (ENDE)

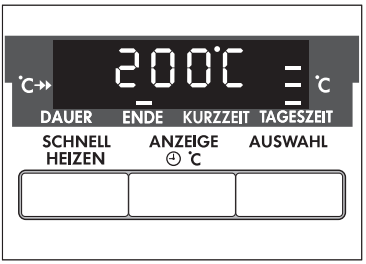
1. Sélectionnez une fonction du four et la température.
2. Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL), jusqu'à ce que le voyant correspondant à la fonction Fin (ENDE) clignote.



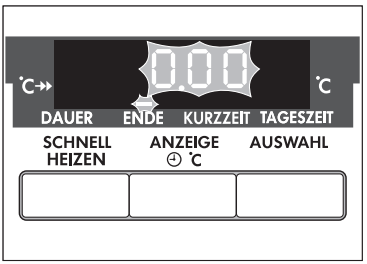
3. A l'aide du sélecteur + / —, sélectionnez l'heure de fin de cuisson souhaitée.



Le voyant correspondant à la fonction Fin (ENDE) s'allume.



Lorsque le temps est écoulé, "0.00" et le voyant correspondant à la fonction clignotent. Un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Le four s'arrête.



Pour désactiver le clignotement et le signal sonore :

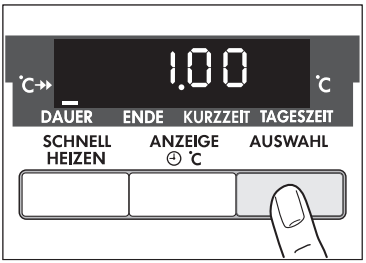
Positionnez le sélecteur des fonctions du four sur "0".

Downloaded from www

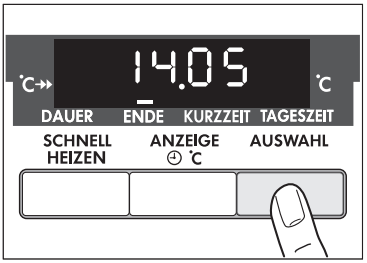
Duree (DAUER) et Fin (ENDE) combinées

Il est possible d'utiliser conjointement les fonctions Duree (DAUER) et Fin (ENDE) lorsque le four doit démarrer et s'arrêter automatiquement **à une heure différée**.

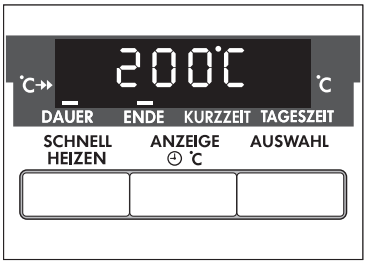
1. Sélectionnez la fonction du four et la température.
2. La fonction Duree (DAUER) permet de régler la durée nécessaire à la cuisson d'une préparation.
   1 heure dans ce cas.



3. La fonction Fin (ENDE) permet de régler l'heure à laquelle la préparation doit être cuite.
   14 h 05 dans ce cas.



Les voyants correspondants aux fonctions Duree (DAUER) et Fin (ENDE) s'allument.
Le programmateur affiche la température.
Dans ce cas 200°C.



Le four démarrera automatiquement à l'heure sélectionnée.
Par ex. : à 13 h 05.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal retentit pendant 2 minutes et le four s'arrête.
Par ex. : à 14 h 05.

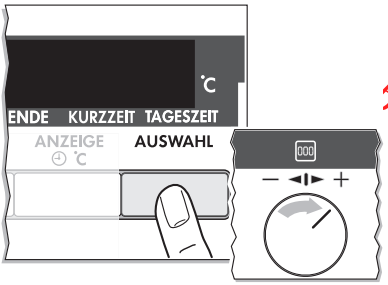
Downloaded from www.vorre.be

Fonctions additionnelles

Désactiver l'affichage de l'heure

Désactiver l'horloge permet d'économiser de l'énergie.

1. Tournez le sélecteur + / — vers la droite et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez sur la touche Sélection (AUSWAHL), jusqu'à ce que l'indicateur devienne noire.



Dès que l'appareil est de nouveau en marche, l'indicateur se rallume automatiquement.
Lors du prochain arrêt de l'appareil, l'affichage de l'heure s'éteint de nouveau automatiquement.
Pour afficher l'heure du jour en continu, celle-ci doit à nouveau être activée.

Activer l'affichage de l'heure

1. Tournez le sélecteur + / — vers la droite et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que l'heure s'affiche à nouveau .

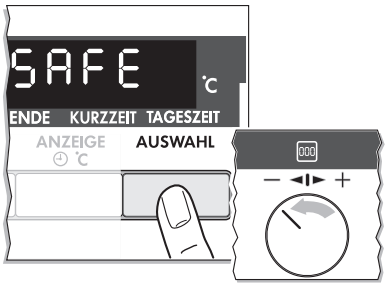
Sécurité enfant du four

Le four est équipé d'une sécurité enfant. Dés que la sécurité enfant est activée, il est impossible d'utiliser le four.

Pour pouvoir activer la sécurité enfant, aucune fonction du four ne doit avoir été sélectionnée.

Activer la sécurité enfant

1. Tournez le sélecteur + / — vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'affiche.
   La sécurité enfant est alors activée.



Downloaded from www.vandenborre.be

Désactiver la sécurité enfants

1. Tournez le sélecteur + / — vers la gauche et maintenez-le dans cette position.
2. Appuyez également sur la touche Sélection (AUSWAHL) jusqu'à ce que l'indication "SAFE" s'éteigne.
   La sécurité enfants est maintenant désactivée et le four peut de nouveau être mis en fonctionnement.

Désactiver la sécurité du four

Si le four n'est pas mis hors tension ou si la température n'a pas changé après un certain temps, il se met automatiquement hors tension. L'indicateur de température clignote sur la dernière valeur de température sélectionnée.

le four se met hors tension lorsqu'il atteint les températures de :

30 - 120°C	après	12,5 heures
120 - 200°C	après	8,5 heures
200 - 250°C	après	5,5 heures
250 - max°C	après	3,0 heures

Mise en fonctionnement après désactivation de la sécurité

Mettez le four intégralement hors tension.

Vous pouvez ensuite le remettre sous tension.

Il est possible de désactiver la sécurité, lorsqu'une fonction de l'horloge Duree (DAUER) ou Fin (ENDE) est sélectionnée.

Downloaded from www.vandenborre.be

Conseils d'utilisation et guide des cuissons

Cuisson

Fonction four : Air pulsé Profi ou Voûte et sole

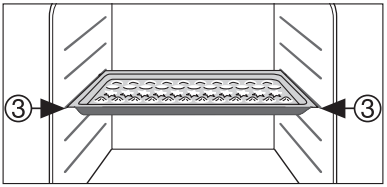
Plats à cuisson

- Pour cuire avec la fonction Voûte et sole, utilisez de préférence des plats en métal foncé dotés d'un revêtement.
- Pour cuire avec la fonction Air pulsé Profi, vous pouvez utiliser tous types de plats, même des plats en métal clair.

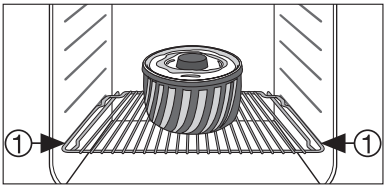
Niveaux de gradin

- La fonction Voûte et sole permet seulement de faire cuire une préparation sur un seul niveau de gradin.
- La fonction Air pulsé Profi permet de faire cuire une préparation sur deux ou trois niveaux de gradin à la fois :

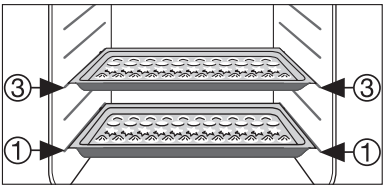
1 plaque à pâtisserie :
par ex. niveau de gradin 3



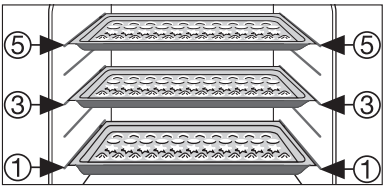
1 plat à cuisson :
par ex. niveau de gradin 1



2 plaques à patisserie :
par ex. niveaux de gradin 1 et 3



2 plaques à patisserie :
niveaux de gradin 1, 3 et 5



Downloaded from www.vandenborre.be

Remarques générales

- Insérez la plaque partie en biseau vers l'avant !
- Les fonctions Voûte et sole ou Air pulsé Profi permettent de placer simultanément deux plats à cuisson l'un à côté de l'autre sur la grille. Cela ne prolonge que très légèrement la durée de la cuisson.

Lors de la cuisson de plats surgelés, les plaques de cuisson utilisées peuvent se déformer. Cela est dû à la grande différence de température entre les plats surgelés et la température du four. Dès que les plaques se sont refroidies, la déformation disparaît.

Remarques relatives aux tableaux de cuisson

Les tableaux indiquent les températures, durées de cuisson et niveaux de gradin recommandés pour la cuisson d'une sélection de préparations.

- Ces indications de température etde durée de cuisson sont seulement des valeurs indicatives puisqu'elles dépendent de la composition de la pâte, de la quantité d'ingrédients et du type de plat de cuisson.
- Pour une première préparation, nous conseillons de régler la température au niveau le plus bas et de ne choisir un niveau de température plus élevé qu'en cas de nécessité, par exemple si vous souhaitez un meilleur brunissement ou si la cuisson dure trop longtemps.
- Si vous ne trouvez pas de données correspondant spécifiquement à votre recette, guidez-vous à l'aide d'un gâteau similaire.
- La cuisson sur plusieurs niveaux à la fois de gâteaux sur plaques à pâtisserie ou dans des moules peut se prolonger de 10 à 15 minutes.
- Les préparations avec sauce / jus (par exemple les pizzas, les tartes aux fruits, etc.) seront cuites sur un seul niveau.
- Des différences d'épaisseur de la préparation peuvent conduire à un doré non homogène au début de la cuisson. Ne **modifiez pas la température sélectionnée pour autant**. Les différences de doré se résorbent au cours de la cuisson.

En cas de durées de cuisson plus longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes environ avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser la chaleur résiduelle.
Sauf précision spécifique, les données indiquées dans les tableaux concernent l'insertion des préparations dans un four à froid.

Downloaded from

Tableau de cuisson

Cuisson sur un niveau de gradin

Type n de pâtisserie	Fonction du four	Niveau de gradin	Température °C	Durée heures min
Pâtisserie dans un moule				
Brioche ou baba	Air pulsé Profi	1	150-160	0:50-1:10
Gâteaux sablés/cake	Air pulsé Profi	1	140-160	1:10-1:30
Tarte fourrée	Air pulsé Profi	1	140	0:25-0:40
Tarte fourrée	Voûte et sole	2	160	0:25-0:40
Fond de tarte pâte brisée	Air pulsé Profi	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Fond de tarte pâte molle	Air pulsé Profi	3	150-170	0:20-0:25
Tarte auxpommes nappée	Voûte et sole	1	170-190	0:50-1:00
Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale)	Air pulsé Profi	1	160	1:10-1:30
Tourte aux pommes (2 moules Ø20 cm, disposés en diagonale)	Voûte et sole	1	180	1:10-1:30
Tartes salées (par ex. quiche lorraine)	Air pulsé Profi	1	160-180	0:30-1:10
Tarte au fromage	Voûte et sole	1	170-190	1:00-1:30
Cuisson sur plaques à pâtisserie				
Brioche tressée / couronne	Voûte et sole	3	170-190	0:30-0:40
Gâteau de Noël fourré	Voûte et sole	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Pain (pain de seigme) - d'abord - ensuite	Voûte et sole	2	 230[1)] 160-180	 0:25 0:30-1:00
Choux garnis / éclairs	Voûte et sole	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Biscuit roulé	Voûte et sole	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Gâteau aux crumbles	Air pulsé Profi	3	150-160	0:20-0:40
Gâteau au beurre / au sucre	Voûte et sole	3	190-210[1)]	0:15-0:30

Downlo

Type n de pâtisserie	Fonction du four	Ni-veau de gradin	Température °C	Durée heures min
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)[2]	Air pulsé Profi	3	150	0:35-0:50
Gâteau aux fruits (pâte levée / sablée)[2]	Voûte et sole	3	170	0:35-0:50
Gâteau aux fruits sur pâte brisée	Air pulsé Profi	3	160-170	0:40-1:20
Gâteaux sur plaque à pâtisserie avec garniture délicate (par ex. du fromage blanc, de la crème, des amandes effilées)	Voûte et sole	3	160-180[1]	0:40-1:20
Pizza (bien garnie)[2]	Air pulsé Profi	1	180-200[1]	0:30-1:00
Pizza (fine)	Air pulsé Profi	1	200-220[1]	0:10-0:25
Pain plat	Air pulsé Profi	1	200-220	0:08-0:15
Tartes flambées (Suisse)	Air pulsé Profi	1	180-200	0:35-0:50
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte brisée	Air pulsé Profi	3	150-160	0:06-0:20
Petits gâteaux secs	Air pulsé Profi	3	140	0:20-0:30
Petits gâteaux secs	Voûte et sole	3	160[1]	0:20-0:30
Petits gâteaux secs pâte molle	Air pulsé Profi	3	150-160	0:15-0:20
Meringues, baisers	Air pulsé Profi	3	80-100	2:00-2:30
Macarons	Air pulsé Profi	3	100-120	0:30-0:60
Petits gâteaux secs pâte levée	Air pulsé Profi	3	150-160	0:20-0:40
Petits gâteaux secs pâte feuilletée	Air pulsé Profi	3	170-180[1]	0:20-0:30
Petits pains	Air pulsé Profi	3	160[1]	0:20-0:35
Petits pains	Voûte et sole	3	180[1]	0:20-0:35
Petits cakes (20/plaque)	Air pulsé Profi	3	140[1]	0:20-0:30
Petits cakes (20/plaque)	Voûte et sole	3	170[1]	0:20-0:30

1) Préchauffer le four
2) Utilisez la plaque multi-usages ou une lèchefrite

orre.be

Downloaded from

Cuisson sur plusieurs niveaux de gradin

Type de gâteau	Air pulsé Profi	Air pulsé Profi	Température en °C	Durée en h : min
	niveau de gradin à partir du bas			
	2 niveaux	3 niveaux		
Gâteaux sur plaques à pâtisserie				
Choux garnis/éclairs	1 / 4	---	160-180[1)]	0:35-0:60
Gâteaux de pâte sablée, secs	1 / 3	---	140-160	0:30-0:60
Petits biscuits				
Petits biscuits pâte sablée	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Petits gâteaux secs	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Petits gâteaux pâte molle	1 / 3	---	160-170	0:25-0:40
Meringues, baisers	1 / 3	---	80-100	2:10-2:50
Macarons	1 / 3	---	100-120	0:40-1:20
Biscuits pâte levée	1 / 3	---	160-170	0:30-0:60
Biscuits pâte feuilletée	1 / 3	---	170-180[1)]	0:30-0:50
Petits pains	1 / 4	---	160	0:30-0:45
Petits cakes (20/plaque)	1 / 4	---	140[1)]	0:25-0:40

1) Préchauffer le four

Downloaded f
horre.be

Conseils de cuisson

Résultat de la cuisson	Cause possible	Solution
Le dessous du gâteau est trop clair	La hauteur de gradin n'est pas adéquate	Enfoncez le gâteau plus avant dans le four
Le gâteau se désagrège (il devient pâteux, s'arrondit, de l'eau s'écoule)	La température de cuisson est trop élevée	Réduisez un peu la température
	La durée de la cuisson est trop courte	Prolongez la durée de la cuisson **Une température de cuisson plus élevée ne permet pas de diminuer la durée de la cuisson**
	La pâte est trop liquide	Diminuez la quantité de liquide Attention à la consistance de la pâte, en particulier si vous utilisez un appareil ménager pour mélanger
Le gâteau est trop sec	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	La durée de la cuisson est trop longue	Diminuez la durée de la cuisson
La dorure du gâteau n'est pas homogène	La température et la durée de la cuisson sont respectivement trop élevée et trop courte	Diminuez la température et prolongez la durée de la cuisson
	La répartition de la pâte n'est pas homogène	Etalez la pâte de façon homogène
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse
Le gâteau n'est pas cuit à la fin de la durée de cuisson	La température de cuisson est trop basse	Augmentez légèrement la température de cuisson
	Le filtre à graisse est installé	Enlevez le filtre à graisse

Downloaded f
oore.be

Tableau des soufflés et gratins

Plat	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Soufflé aux pâtes		Voûte et sole	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Voûte et sole	1	180-200	0:25-0:40
Gratin de légumes[1)]		Gril infratherm	1	160-170	0:15-0:30
Baguettes gratinées[1)]		Gril infratherm	1	160-170	0:15-0:30
Soufflets sucrés		Voûte et sole	1	180-200	0:40-0:60
Soufflés au poisson		Voûte et sole	1	180-200	0:30-1:00
Légumes farcis		Gril infratherm	1	160-170	0:30-1:00

1) Préchauffer le four.

Tableau plats préparés surgelés

Nature du plat	Fonction Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée
Pizza surgelée		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Pommes de terre frites[1)] (300-600 g)		Gril infratherm	3	200-220	15-25 min
Baguettes		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant
Gâteaux aux fruits		Voûte et sole	3	Suivant les indications du fabricant	Suivant les indications du fabricant

1) Remarque : Retournez les frites 2 à 3 fois

Downloaded from www.vandenborre.be

Faire rôtir

Fonctions Four Voûte et sole ou Gril infratherm

Insérez le filtre pour faire un rôti !

Plats à rôtir

- Tous les plats à rôtir résistants à la chaleur peuvent être utilisés (respectez les consignes d'utilisation du fabricant !).
- Vous pouvez placer les rôtis de grande taille **directement sur la lèchefrite ou sur la grille sous laquelle vous aurez placé la lèchefrite.**
- Nous vous recommandons de faire rôtir les viandes maigres **dans un plat de cuisson pourvu d'un couvercle** . Cela rend la viande plus juteuse.
- Vous pouvez faire rôtir toutes les viandes susceptibles de cuire en formant une croute dans **un plat à rôtir sans couvercle** .

Remarques concernant le tableau de rôtissage

Les valeurs indiquées dans le tableau ci-après sont des valeurs indicatives.

- Nous vous recommandons de faire seulement rôtir au four des morceaux de viande et de poisson **pesant 1 kg minimum** .
- Pour éviter que le jus de la viande ou la graisse brûle, nous vous recommandons d'ajouter un peu d'eau dans le plat à rôtir.
- Si nécessaire, retournez le rôti (au bout de 1/2 - 2/3 de la durée de la cuisson).
- Arrosez plusieurs fois les rôtis de grande taille et la volaille avec le jus. Le rôti sera meilleur.
- Pour utiliser la chaleur résiduelle, éteignez le four env. 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Downloaded f

Tableau de rôtissage

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Température °C	Durée en h : min
Viande de bœuf						
Bœuf braisé	1-1,5 kg		Voûte et sole	1	200-250	2:00-2:30
Rosbif ou filet						Par cm d'épaisseur
- bleu	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	190-200[1)]	0:05 - 0:06
- saignant	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	180-190	0:06 - 0:08
- cuit à point	Par cm d'épaisseur		Gril infratherm	1	170-180	0:08 - 0:10
Viande de porc						
Epaule, collet, morceau de jambon	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:30 - 2:00
Côtelettes, côtes fumées	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	170-180	1:00 - 1:30
Rôti de viande hachée	750 g-1 kg		Gril infratherm	1	160-170	0:45 - 1:00
Jarret de porc (précuit)	750 g-1 kg		Gril infratherm	1	150-170	1:30 - 2:00
Viande de veau						
Rôti de veau	1 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:30 - 2:00
Jarret de veau	1,5-2 kg		Gril infratherm	1	160-180	2:00 - 2:30
Agneau						
Rôti d'agneau, gigot d'agneau	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	150-170	1:15 - 2:00
Carré d'agneau	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:00 - 1:30

ure.be

Downlo

Nature de la viande	Quantité	Fonctions Four		Niveau de gradin	Tempé-rature °C	Durée en h : min
Gibier						
Râble de lièvre, cuisse de lièvre	Jusqu'à 1 kg		Voûte et sole	3	220-250[1)]	0:25 - 0:40
Râble de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	210-220	1:15 - 1:45
Gigot de chevreuil/ cerf	1,5-2 kg		Voûte et sole	1	200-210	1:30 - 2:15
Volaille						
Volaille en mor-ceaux	De chacun 200-250g		Gril infratherm	3	200-220	0:35-0:50
Demi-poulet	De chacun 400-500g		Gril infratherm	3	190-210	0:35 - 0:50
Poulet, poule	1-1,5 kg		Gril infratherm	1	190-210	0:45 - 1:15
Canard	1,5-2 kg		Gril infratherm	1	180-200	1:15 - 1:45
Oie	3,5-5 kg		Gril infratherm	1	160-180	2:30 - 3:30
Dinde/dindonneau	2,5-3,5 kg		Gril infratherm	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 kg		Gril infratherm	1	140-160	2:30 - 4:00
Poisson (à l'étuvée)						
Poissons entiers	1-1,5 kg		Voûte et sole	2 / 3	210-220	0:45 - 1:15

1) Préchauffer le four

Downloaded from www.vandenborre.be

Grillades de surface

Fonction Four : Gril ou Maxi-grill à la température maximum

Avertissement : Fermez toujours la porte du four lorsque vous faites griller un aliment.

Lorsque vous utilisez les **fonctions Gril, faites toujours préchauffer le four vide pendant 5 minutes** !

- Utilisez simultanément la lèchefrite et la grille lorsque vous faites griller un aliment.
- Les durées des grillades sont des valeurs indicatives.
- Les morceaux de viande peu épais et les morceaux de poisson sont particulièrement adaptés pour le gril.

Tableau des grillades

Nature de l'aliment à griller	Niveau de gradin	Durée de la grillade	
		1. Côté	2. Côté
Boulettes de viande hâchée	4	8-10 min	6-8 min
Filet de porc	4	10-12 min	6-10 min
Saucisses à griller	4	8-10 min	6-8 min
Steacks dans le filet de porc ou de veau	4	6-7 min	5-6 min
Filet de bœuf, rosbif (env 1 kg)	3	10-12 min	10-12 min
Pains toastés[1)]g	3	2-3 min	2-3 min
Toasts avec garniture	3	6-8 min	---

1) Utilisez la grille pour grillades sans la lèchefrite

Downloaded from www.vandenborre.be

Décongélation

Fonction Four : Décongélation (sans réglage de la température)

- Enlevez les aliments de leur emballage, posez-les dans une assiette puis sur la grille du four.
- Ne les recouvrez pas avec une assiette ou avec un couvercle; cela retarde considérablement le processus de décongélation.
- Pour décongeler, placez la grille sur **le 1ier niveau à partir du bas**.

Tableau de décongélation

Plat	Durée de décongélation min	Durée post-décongélation en min	Remarque
Poulet, 1000 g	100-140	20-30	Placez le poulet sur une grande assiette posée sur une soucoupe retournée. Retournez-le au bout d'une demi-heure
Viande, 1000g	100-140	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Viande, 500g	90-120	20-30	Retournez la viande au bout d'une demi-heure
Truite, 150g	25-35	10-15	---
Fraises, 300g	30-40	10-20	---
Beurre, 250g	30-40	10-15	---
Crème, 2 x 200g	80-100	10-15	Il est possible de battre la crème, même si elle n'est pas complètement décongelée.
Tarte, 1400g	60	60	---

Downloaded from www.vandenborre.be

Faire des conserves

Fonction Four : Sole

- Pour faire des conserves, utilisez uniquement des bocaux en verre de même dimension disponibles dans le commerce.
- **Les bocaux en verre avec couvercle dévissable ou à baïonnette ne sont pas adaptés**.
- Pour ce type de cuisson, utilisez **le 1ier niveau de gradin à partir du bas** .
- Pour faire des conserves, utilisez la plaque à pâtisserie. Vous pouvez y déposer jusqu'à six bocaux en verre de un litre chacun.
- Les bocaux doivent être remplis à la même hauteur et être hermétiquement fermés.
- Disposez les bocaux sur la plaque de telle sorte qu'ils ne soient pas en contact les uns avec les autres.
- Versez env. 1/2 litre d'eau sur la plaque de telle sorte qu'il y ait assez d'humidité dans le four.
- Dès que le liquide contenu dans les bocaux commence à bouillir (pour 1-bocal de 1 litre, au bout d'env 35-60 minutes), éteignez le four ou diminuez la température sur 100°C (voir tableau).

Tableau de cuisson pour les conserves

Les durées de cuisson et les températures indiquées sont des valeurs indicatives.

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Baies			
Fraises, myrtilles, framboises, groseilles à maquereau mûres	160-170	35-45	---
Groseilles à maquereau vertes	160-170	35-45	10-15
Fruits à noyau			
Poires, coings, pruneaux	160-170	35-45	10-15

Downlo

Type de conserve	Température en °C	Cuisson jusqu'à ébullition en min	Poursuite de la cuisson à 100 °C en min
Légumes			
Carottes[1)]	160-170	50-60	5-10
Champignons[1)]	160-170	40-60	10-15
Concombres	160-170	50-60	---
Cornichons mélangés	160-170	50-60	15
Choux-raves, petits pois, asperges	160-170	50-60	15-20
Haricots	160-170	50-60	---

1) Poursuivre la cuisson dans le four éteint

horre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage et entretien

Avertissement: Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

Avertissement: Par mesure de sécurité, il est interdit de nettoyer le four avec un appareil à jet de vapeur ou à haute pression!

Attention : N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, caustique ou d'objet tranchant.

Façade du four

- Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse.
- Si la façade est en métal, nettoyez-la à l'aide d'un produit de nettoyage habituel.

Intérieur du four

Avertissement : Avant de nettoyer le four, assurez-vous qu'il est hors tension et qu'il est froid.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures peuvent plus facilement être éliminées et ne risquent pas de brûler. La Pyrolyse peut provoquer des décolorations des revêtements de surface.

1. Allumez l'éclairage du four pour procéder au nettoyage.
2. Après chaque utilisation, nettoyez le four avec de l'eau savonneuse puis séchez-le.

En cas de salissures coriaces, utilisez la fonction Pyrolyse pour nettoyer le four.

Avertissement ! Si vous utilisez un spray de nettoyage, il est impératif de se conformer aux instructions du fabricant du produit.

Accessoires

Rincez les accessoires (grille, plateau multi-usages) après chaque utilisation et faites-les bien sécher. Un bref trempage facilite le nettoyage.

Downloaded from www.vandenborre.be

Filtre à graisse

1. Nettoyez le filtre à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
2. En cas de saletés fortement incrustées, faites bouillir dans un peu d'eau à laquelle vous avez ajouté 2-3 cuillerées de produit vaisselle.

Accessoire antiadhésif

Nettoyez les accessoires antiadhésifs avec de l'eau chaude et du produit vaisselle à l'aide d'une éponge douce ou d'un chiffon.

L'apparition de taches claires sur le revêtement ne signifient pas qu'il est endommagé.

Avertissement : N'utilisez aucun produit détergent corrosif ou abrasif, aucun spray de nettoyage, aucun tampon en acier ou autres objets métalliques durs, comme un couteau ou une lame de rasoir. Ces objets détruisent le revêtement.

Avertissement ! Ces accessoires **ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle**. Cela éliminerait les propriétés antiadhésives.

Downloaded from www.vandenborre.be

Nettoyage avec pyrolyse

Avertissement : Au cours du processus, le four devient brûlant. Il est impératif de maintenir les enfants éloignés.

Attention ! Avant d'activer la fonction Pyrolyse, retirez tous les éléments extractibles du four, y compris les grilles amovibles.

Au cas où vous utilisez **les tiroirs du four** comme accessoires disponibles, ces derniers doivent être retirés **avant la pyrolyse**.
Si les tiroirs ne sont pas retirés, l'horloge affiche "C1".
La sécurité du four, destinée à protéger les tiroirs du four, empêche le processus de pyrolyse de démarrer.

Pyrolyse

1. Enlevez d'abord les salissures les plus importantes.
2. Sélectionnez la fonction Four Pyrolyse.
   – L'horloge affiche "3:15",
   – la durée clignote pendant env. 5 secondes.
   La pyrolyse commence ensuite.

Die Eclairage est en panne.
A une certaine température, la porte se verrouille.
Les barres de l'indicateur de température s'allument jusqu'à ce que la porte soit déverrouillée.

Modifier la durée de la pyrolyse

1. Procédez comme indiqué pour la pyrolyse.
2. Tant que Duree (DAUER) clignote, sélectionnez la durée de pyrolyse souhaitée avec + ou — :
   "2 h15" oder "3 h15".
   Duree (DAUER) clignote pendant env. 5 secndes.
   La pyrolyse commence ensuite.

Si Duree (DAUER) ne clignote plus, appuyez de nouveau sur la touche Sélection (AUSWAHL), puis recommencez le réglage.

Modifier l'heure d'arrêt de la pyrolyse

Il est possible de différer l'arrêt de la pyrolyse à l'aide de la fonction Horloge Fin (ENDE) (dans les 2 min. après le réglage de la pyrolyse).

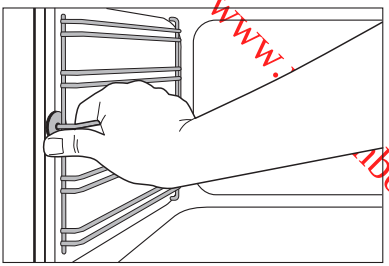
Quand utiliser quelle pyrolyse :
P2 - 2:15 = pyrolyse légère : pour salissures peu importantes
P1 - 3:15 = pyrolyse intensive : pour salissures importantes.

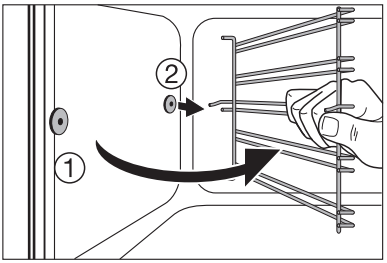
Downloaded from www.[illegible]bborre.be

Gradins fils

Pour nettoyer les parois latérales, les gradins fils sont amovibles du côté gauche et du côté droit du four.

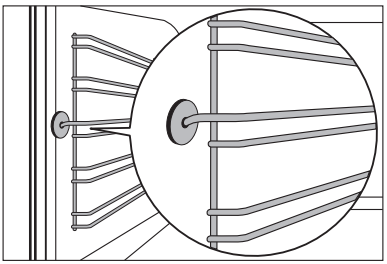
Enlever un gradin fil
Tirer d'abord le gradin à l'avant de la paroi du four (1) et ensuite le décrocher à l'arrière (2)



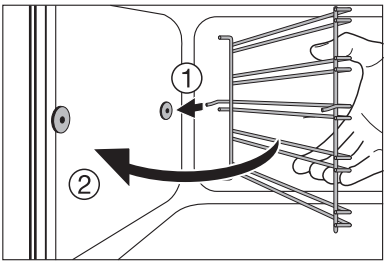


Mettre en place le gradin fil

Important! Les extrémités arrondies des tiges de guidage doivent être orientées vers l'avant!



Pour la mise en place, accrochez d'abord la grille dans le haut (1) et insérez-la ensuite à l'avant, puis appuyez dessus (2).



Downloaded from www.vandenborre.be

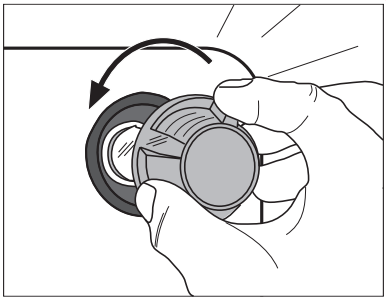
Eclairage du four

Avertissement : Risque d'électrocution ! Avant de remplacer la lampe du four :
– Mettez le four hors service !
– Enlevez les fusibles ou débranchez les disjoncteurs de l'armoire à fusibles.

Placez un torchon sur la sole du four afin de protéger la lampe du four et la vitre de protection.

Remplacer la lampe du four / nettoyer la vitre de protection

1. Enlever la vitre de protection en la dévissant vers la gauche et nettoyez-la.
2. Si nécessaire :
   remplacer la lampe du four 40 Watt, 230 V, résistant à une temperature de 300 °C.
3. Remettre la vitre de protection en place.

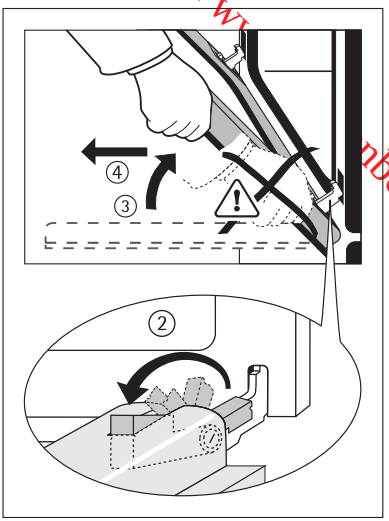


Downloaded from www.manuborre.be

Porte du four

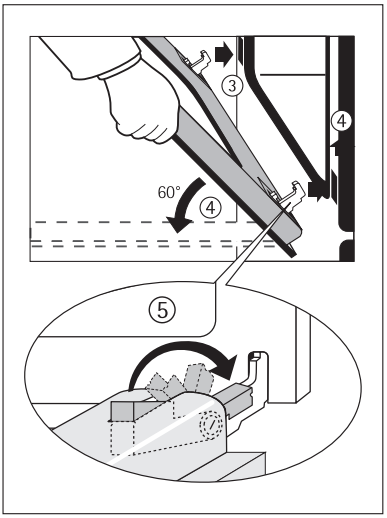
Pour simplifier le nettoyage, il est possible de démonter le porte du four.

Décrocher la porte du four



1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. **Relever intégralement le levier de blocage** situé sur les deux charnières de la porte.
3. Saisir chaque côté de la porte du four et la **fermer aux trois quarts environ jusqu'à sentir une résistance.**
4. Retirer le porte du four (**Attention** : elle est lourde !).
5. Déposer la porte, face extérieure vers le bas, sur un support doux et plan, par exemple sur une couverture pour éviter de la rayer.

Remonter la porte du four



1. Saisir chaque côté de la porte du four, la poignée tournée vers vous.
2. Maintenir la porte dans un angle d'env. 60°.
3. Pousser les charnières de la porte **simultanément** aussi profondément que possible dans les deux butées arrondies du four.
4. Soulever la porte vers le haut jusqu'au point de résistance puis l'ouvrir complètement.
5. Replacer les leviers de blocage dans les deux charnières de la porte dans leur position initiale.
6. Fermer la porte du four.

Downloaded from www.vandenborre.be

Porte vitrée du four

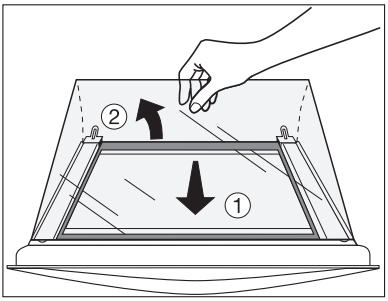
La porte du four est équipée de quatre vitres. Les vitres intérieures sont amovibles pour le nettoyage.

⚠ **Avertissement :** N'exécutez les étapes suivantes que sur la porte du four ayant été décrochée! En cas d'enlèvement de la vitre lorsque la porte est accrochée, celle-ci pourrait se refermer brutalement du fait de son allégement et vous blesser.

⚠ **Attention !** En cas d'application de force, surtout sur les arrêtes en verre de la face frontale, le verre peut se briser.

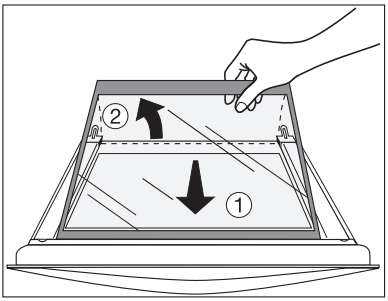
Démonter la vitre supérieure de la porte

1. Décrochez la porte du four et posez-la avec la poignée vers le bas sur un support doux et plan.
2. Saisissez la vitre supérieure au bord inférieur et faites-la glisser contre la force du ressort en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
3. Soulevez **légèrement** la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



Démonter les vitres intermédiaires de la porte

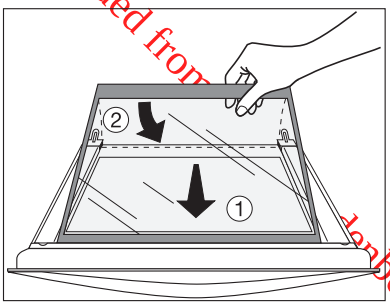
1. Saisissez les vitres intermédiaires, **une par une**, au bord inférieur et faites-la glisser en direction de la poignée du four jusqu'à ce qu'elle soit dégagée dans le bas (①).
2. Soulevez légèrement la vitre dans le bas et extrayez-la (②).



Nettoyer les vitres de la porte

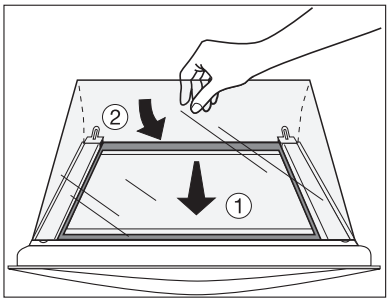
Downloaded from ...laagorre.be

Remettre en place les vitres intermédiaires



1. Insérez les vitres intermédiaires, **une par une**, en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre intermédiaire et faites-la glisser en direction de l'arête inférieure de la porte jusqu'à la butée en dessous du support inférieur (②).

Remettre en place la vitre supérieure



1. Insérez la vitre supérieure en oblique par le haut dans le profil de la porte du côté poignée (①).
2. Abaissez la vitre. Placez la vitre contre la force du ressort du côté poignée devant le profil de retenue à l'arête inférieure de la porte et faites-la glisser **en dessous du profil de retenue** (②).
   La vitre doit être solidement en place!

Accrochez à nouveau la porte du four.

Downloaded fro
oire.be

Que faire si ...

Symptômes	Cause possible	Solution
Le four ne chauffe pas	Le four n'est pas branché	Branchez le four
	L'heure n'est pas réglée	Réglez l'heure
	Les réglages nécessaires n'ont pas été effectués	Vérifiez les réglages
	La désactivation de sécurité s'est enclenchée	Voir la désactivation de sécurité
	Le fusible de l'installation domestique (disjoncteur) s'est déclenché.	Vérifiez le fusible S'il se redéclenche plusieurs fois, contactez un électricien agréé.
L'éclairage du four est en panne	L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule
La pyrolyse ne fonctionne pas (l'horloge affiche "C1")	Le tiroir du four n'a pas été retiré	Retirez le tiroir du four
La touche F2 apparaît sur la minuterie	Porte non correctement fermée ou verrouillage de la porte défectueux.	Fermer correctement la porte ; Eteindre puis remettre en marche l'appareil sur le fusible de la maisonou le commutateur de sécurité du disjoncteur ; En cas de persistance de l'affichage, contacter le service après-vente.
L'horloge affiche un code d'erreur non indiqué ci-dessus	Erreur électronique	Désactivez puis réactivez l'appareil par l'intermédiaire du fusible domestique ou du disjoncteur dans le boîtier du fusible. Si les messages réapparaissent, adressez-vous au service après-vente

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser au service après-vente de votre magasin vendeur.

Downloaded from www.vandenborre.be

Avertissement ! Le montage et le branchement de l'appareil sont du ressort exclusif de spécialistes agréés. Des réparations inadéquates peuvent s'avérer très dangereuses pour l'utilisateur.

En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur peut être facturé même en cours de garantie.

Remarque en ce qui concerne les appareils avec façade inox:
La façade froide de l'appareil peut engendrer la formation temporaire de condensation sur la vitre intérieure après l'ouverture de la porte, pendant ou juste après une cuisson.

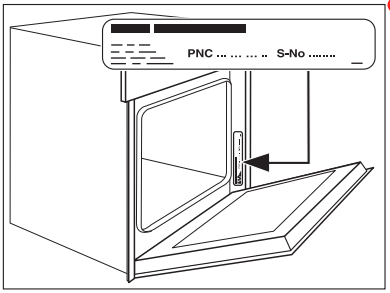
Downloaded from www.vandenborre.be

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnemet vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dysfonctionnement à l'aide de la notice d'utilisation (chapitre "Que faire, si...").

Si vous ne parvenez pas à remédier au dysfonctionnement, veuillez contacter votre vendeur ou à défaut le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera l'adresse service après-vente.

Pour un dépannage dans les plus brefs délais, nous vous demandons de nous fournir les informations suivantes :



– Désignation du modèle
– Numéro du produit (PNC)
– Numéro de série (S-No.)
  (ces chiffres se trouvent sur la plaque signalétique)
– Type de dysfonctionnement
– Eventuellement le message d'erreur affiché par l'appareil

Pour avoir les numéros d'identification de l'appareil sous la main, nous vous recommandons de les inscrire ici.

Désignation du modèle .....

PNC: .....

S-No : .....

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Downloaded from www.vandenborre.be

From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils de cuisine, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards de dollars US dans plus de 150 pays à travers le monde.

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Copyright by AEG

822 926 572-A-020305-01

Sous réserve de modifications